

AGF® NEWS RELEASE

味の素AGF株式会社

広報部

〒151-8551 東京都渋谷区初台1丁目46番3号

シモトビル

TEL.03-5365-8600 FAX.03-5365-8580

2017 年 10 月 16 日

#17-35

「珈琲♡和菓子アワード 2017」受賞和菓子を決定！

部門 1：みなさんが選ぶ AGF®「煎」と一緒に食べたい和菓子アワード

全国 47 都道府県よりエントリーされた 115 品から選ばれた 25 品を発表！！

部門 2：コーヒーを用いた和菓子のコンテスト

コーヒーを原材料として用いた新しい創作和菓子の中からグランプリ含め 13 品を発表！！

味の素 AGF 株式会社（代表取締役社長：品田 英明）は、「珈琲♡和菓子プロジェクト」の一環として「珈琲♡和菓子アワード 2017」を実施していましたが、このたび、《部門 1：みなさんが選ぶ AGF®「煎」と一緒に食べたい和菓子アワード》と《部門 2：コーヒーを用いた和菓子のコンテスト》の受賞和菓子が決まりましたので結果発表を行います。「珈琲♡和菓子プロジェクト」は、日本の水に合う「JapaNeeds Coffee®」（ジャパニーズコーヒー）を目指したブランド AGF®「煎」が展開しています。

《部門 1：みなさんが選ぶ AGF®「煎」と一緒に食べたい和菓子アワード》では、自薦・他薦によりエントリーされた和菓子 115 品を対象に、2017 年 8 月 1 日（火）から 8 月 31 日（木）まで特設 WEB サイト内で一般投票を行った結果、北海道・東北ブロック、関東・甲信越ブロック、中部・北陸ブロック、近畿・中国ブロック、四国・九州・沖縄ブロックの各ブロックで選ばれた上位 5 品、計 25 品を発表します。「和菓子が持つ歴史的背景やストーリーの魅力」「地域の文化や特産物などとの関係性」「コーヒーとの味覚的な相性」を基準とし、地元で愛されている群馬県藤岡市の「虎屋本店」の「鬼もなか」や福島県郡山市「柏屋」の「柏屋薄皮饅頭」をはじめ、現代ならではの進化した和菓子店「wagashi asobi」の「ドライフルーツの羊羹」など、多種多様な和菓子が選ばれました。

《部門 2：コーヒーを用いた和菓子のコンテスト》では、和菓子の製造や販売に携わる方 175 名によりエントリーされた、コーヒーを原材料として用いた新しい創作和菓子の中から、1 次審査と審査員による実食審査を経て選ばれたグランプリ 1 品、大賞 2 品、金賞 5 品、優秀賞 5 品を発表します。グランプリには、株式会社虎屋の京増正巳（きょうますまさみ）さんによる和菓子「珈琲 break」が選ばれました。

今後の「珈琲♡和菓子プロジェクト」の展開については「珈琲♡和菓子アワード 2017」特設 WEB サイトにて随時公開します。

▼「珈琲♡和菓子アワード 2017」特設 WEB サイト
<http://sen.agf.jp/award/>



珈琲♡和菓子
アワード 2017

Supported by AGF®「煎」

本件に関するお問合せ先

AGF® PR 事務局（株式会社プラチナム）担当：松葉・佐藤・山崎
Tel 03-5572-6071 Fax 03-5572-6075 E-mail k-matsuba@vectorinc.co.jp

いつでも、ふう。AGF®

■部門1：みなさんが選ぶAGF®「煎」と一緒に食べたい和菓子アワード

コーヒーを楽しむ時間を豊かなものにしてくれる和菓子が、全国各地より自薦68品、他薦47品、計115品エントリーされました。この中から北海道・東北ブロック、関東・甲信越ブロック、中部・北陸ブロック、近畿・中国ブロック、四国・九州・沖縄ブロックの各ブロック上位5品、計25品が一般投票により選ばれました。

■受賞和菓子

北海道・東北ブロック

あげまんじゅう／一本杉菓子店

地元産米油でカリカリに揚げ香ばしく硬い生地の饅頭に仕上げました。更に饅頭の底面を焦がすことによって独特の風味と食感を引き出しています。中の餡はコクのあるしっとりとした小豆こし餡です。



柏屋薄皮饅頭／柏屋

日本三大まんじゅうとして日本ギフト大賞 2017 特別賞を受賞した「柏屋薄皮饅頭」。自家製餡をその名の通りの薄い皮で包んでいます。珈琲の深みと自家製餡の甘みがベストマッチ。「あんカフェ」の新しい世界。



りぶれ／乃し梅本舗 佐藤屋

伝統の黒糖羊羹に、同じサトウキビ由来のラム酒を練りこみ、愛媛県怒和島のレモンを浮かべた寒天と重ねました。黒糖のコクとラム酒の香り、レモンの渋と酸の味が、珈琲の香りと味と重なり引き立てあいます。



いもくり佐太郎／岩代家数大王

さつま芋と栗と白餡をしっかりと練りこみ焼き上げた和風のスイーツポテトになっており和でも洋でも美味しく食べることができるお菓子です。第 26 回全国菓子大博覧会にて最高賞の「名誉総裁賞」を受賞。

もろこしクッキー 桜ほろほろ

／唐土庵いさみや

北海道十勝産の炒ったあずき粉を使い、桜葉のほんのり香るクッキータイプのお菓子です。珈琲と一緒に召し上がりいただくと、お口に含むとほろほろとほどけるような口どけがとてもマッチします。



関東・甲信越ブロック

桔梗信玄餅／桔梗屋

昭和 43 年の発売以来、多くの人に愛される山梨の代表的な銘菓です。“ふるさとの味”をコンセプトに、手作りの味わいにこだわっています。



鬼もなか／虎屋本店

5 色 5 種類の自家製あんこを使った「鬼もなか」の味は、きび餡・白餡・ゴマ餡・ゆず餡・小倉餡。この道 55 年の職人が作るこだわりのあんこの甘さを引き立たせる、ほろ苦い珈琲との相性は抜群です。



ゴボウ夢／和菓子薫風

錦玉羹と浮島の流し合わせ。青森県奥入瀬の牛蒡を蒸し、珈琲シロップに漬けたものを錦玉羹に射込み、浮島にはクミンシードというスパイスを加えました。牛蒡の土の香りとスパイスの香ばしさは珈琲との相性抜群です。



鬼サブレ／虎屋本店

香ばしい焦がし最中の皮と、バター風味香るサブレ生地の相性がヤミつきになります。食感はふんわりと空気を纏ったかのような軽い口当たり。珈琲と一緒に食べると美味しい余韻が口いっぱい広がります。



ドライフルーツの羊羹／wagashi asobi

北海道産小豆の餡と沖縄県西表島の黒糖、ラム酒で練り上げた羊羹にドライフルーツの無花果と苺、胡桃が入っています。クリームチーズをぬったパンに合わせますと、珈琲のお供に美味しく召し上がりがいただけます。



中部・北陸ブロック

茶遊里／御菓子司 こぎく



地元の浜松煎茶と天竜抹茶を使用した、十勝こし餡入りのほろりとしけるしぐれ菓子です。お茶の香りを引き立てる十勝小豆の上品な甘さのやわらかなお菓子が、珈琲の酸味と苦味に非常にマッチします。



みずのいろ／御菓子つちや

伝統的な和菓子「干錦玉」を極力薄く仕上げた『みずのいろ』。AGF®「煎」の淡麗澄味のさわやかな味にほんのりとした甘さが絶妙にマッチします。

風流わらびもち珈琲／御菓子つちや



上質な豆から抽出した風味豊かな珈琲をわらびもちに合わせ、餡ソースをかけていただく『風流わらびもち珈琲』。AGF®「煎」の香醇濃味とわらびもちの食感と餡ソース、意外な組み合わせがとっても合います。



嬉しの栗／御菓子所 川上屋

栗を思う存分堪能したい、というお客様のためにお造りした和菓子。旨みを凝縮した大栗に栗きんとんをそぼろにして添えました。栗は洋菓子にも使われ珈琲との相性も良く、和菓子のためのAGF®「煎」ともお互いを引き立てます。

水まんじゅう／餅窓



大垣の良質な水から生まれ、冷水とともに食べる水まんじゅう…本葛の弾力と味わいがなめらかに喉をとおり、程よく残る甘みが力強い珈琲の味を引き立てます。水まんの後にホットをいただくのがお勧め。

近畿・中国ブロック

ゆきごろも／阿王雪本舗 松琴堂



『阿王雪』の姉妹品。さくさくシュワシュワの新食感。ちょいとつまめる可愛いサイズは珈琲ブレイクの人気者。コーティングされたお砂糖の甘みの傍でほんのり香る卵と胡麻の風味は珈琲の美味しさを引き立てる和の香り。



大手まんぢゅう／大手饅頭伊部屋

まず麴から造りじっくり日数をかけ成熟させた甘酒を使った生地のコクと、餡のすっきりとした程よい甘さが調和したまろやかな味わいが、珈琲の香ばしい風味と上手く合い、それぞれの味わいを引き立てます。

郷土銘菓 まもりぐち／



御菓子司つくし

まもりぐちは、大阪府守口市の郷土銘菓。皮は北海道バターにミルクそしてキメ細やかな自家製フォンダンを使用しています。中の黄身餡とよく合うその柔らかな風味としっとりとした皮は珈琲に必ず合います。



佐伯だより／津保美堂

自家製餡は粒餡と白餡の2種類。程よい甘さはすっきりとした後口。また、ひとさじずつ流して焼いた生地はふんわりしっとりして、コーヒーが染み込むと“ジュワッ”と口の中で広がる苦みと甘みの美味しさ。

しょこら饅頭／むか新



白餡に口どけのよいクーベルチュールチョコレートで贅沢につかったチョコレート饅頭です。まるで生チョコのようなお饅頭は、珈琲との相性も抜群です。

四国・九州・沖縄ブロック



珈琲まんじゅう 傍ら／御菓子処やかべ

珈琲好きな地元の詩人・野田宇太郎をイメージした「傍ら」は、生地に微小の珈琲粉を練り込み、コーヒーゼリーを混ぜたミルク餡を中に入れて、しっとりと焼き上げました。香り高い珈琲の豊かな風味が楽しめます。



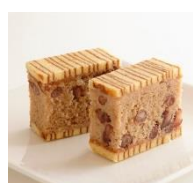
冬瓜漬／謝花きつぱん店

琉球王朝時代から伝わる伝統菓子、冬瓜漬。野菜の冬瓜をお砂糖だけでじっくり煮詰めたお菓子です。口に入れた瞬間、スーッと溶けていく上品な甘さは深入り焙煎珈琲と大変相性がよいです。



お抹茶さが錦／村岡屋

九州産八女茶を使ったお抹茶さが錦。特に濃い珈琲と一緒に召し上がりいただくと、甘みと風味が引き立てられ、深い味わいが広がります。



さが錦／村岡屋

「浮島」と呼ばれる柔らかい生地に山芋を練り込み、ふんわりと焼き上げたものを、美しく層をなすバウムクーヘンで挟んだ「さが錦」。珈琲のコクと苦味が「さが錦」の甘さと相性抜群です。



滝の焼餅／和田の屋

皮の素材は粳米と餅米を丁寧に石臼で挽き天日で干したもので、餡は北海道産小豆を名水錦竜水で炊き上げています。手間暇をかけた皮と餡、香ばしく焼き上げた滝の焼餅は珈琲にぴったりで、昔から人気のセットです。

■部門 2：コーヒーを用いた和菓子のコンテスト

和菓子の製造や販売に携わる方 175 名によりエントリーされた、コーヒーを原材料として用いた新しい創作和菓子の中から、レシピ選考による 1 次審査、審査員による実食審査を経て、グランプリ 1 品、大賞 2 品、金賞 5 品、優秀賞 5 品の計 13 品を決定しました。

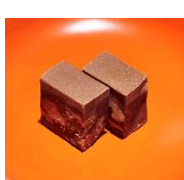
グランプリ

珈琲 break／虎屋



大賞

珈琲寒氷／たねや



TABERUCOFFEE 珈琲もなか／いせや本店



金賞

コーヒー桃山ひととき／丸万



かふえかふえまん／成城風月堂



ひととき／芳光



たぐみに香る。／手づくり和菓子 翁屋



ミルクィ×Black／日本橋 日月堂



優秀賞

頂／かしはる



珈琲うばたま芳玉／仙太郎



猫と珈琲と至福のひととき／心庵 梅むら



雪化粧／山口家



月の石／本松薬屋



■AGF®「煎」レギュラー・コーヒー

「日本のおいしい」を徹底的に科学することでできた「JapaNeeds Coffee®」（ジャパニーズコーヒー）です。選り抜いた豆の特長を引き出すこだわりの焙煎で仕上げた、気高く繊細な香りのコーヒーで、急須で丁寧に淹れるお茶のような、澄み切った味わいをお楽しみいただけます。



上乗せドリップ
香醇濃味 5 袋



上乗せドリップ
淡麗澄味 5 袋



AGF®「煎」
ドリップコーヒーギフト
SEN-30F